

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. August 2020** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



**Kaninchenrücken im Tramezzini-Mantel mit Maiscreme
und roh mariniertem Romanesco**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:
 2 ausgelöste Kaninchenrücken
 1 Scheibe Tramezzini
 200 g Hühnerfilet
 150 ml Sahne
 1 Bund Basilikum
 Butterschmalz, zum Ausbraten

Für die Farce das Hühnerfleisch waschen und trockentupfen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Hühnerfleisch mit Sahne, Basilikum und Salz in einem Multi-Zerkleinerer zu einer Farce verarbeiten. Tramezzini mit einem Nudelholz ausrollen und mit der Farce bestreichen. Kaninchenrücken waschen, trockentupfen und in Butterschmalz anbraten. Kaninchen in die Tramezzini einrollen und solange anbraten, bis diese leicht gebräunt sind und das Fleisch durch ist.

Für die Maiscreme:
 4 Kolben Zuckermais (roh)
 1 EL Mascarpone
 Sal, aus der Mühle

Mais vom Kolben entfernen und entsaften. Mais aufkochen und mit Mascarpone vermengen und zu einer Creme verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Für den Romanesco:
 1 Kopf Romanesco
 100 ml weißer Balsamicoessig
 1 TL Senfkörner
 1 TL Zucker

Romanesco zerkleinern und fein hobeln. Essig, Senfkörner und Zucker aufkochen und Romanesco darin einlegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.